

## 報告

手打ちそばを活用した地域おこし  
—滝沢市内のあるそば打ち同好会の試み—

Economic Development Project of Local Foods TAKIZAWA-soba

乙木隆子\*1、高橋盛佳\*2、細川徹\*3、植中浩子\*3  
Takako OTOKI Moriyoishi TAKAHASHI Toru HOSOKAWA Hiroko UENAKA**Keywords:** そば打ち, 地域振興, 食育

## 1. はじめに

## 背景と目的

地域おこしとは、地方自治体などの地域が、衰えた経済力や賑やかさを活性化させるために行う「活動」・「意識」のことである1)。最近では、「町（街）おこし」とも呼ばれる。

食に関する取り組み事例として、「B級ご当地グルメ」を活用した、「〇〇焼きそば」や「ご当地ラーメン・餃子」などによる地域おこしはよく知られており、そのためのコンテストなども数々行われ、いずれも盛況のようである。このような「B級ご当地グルメ」は、その地域の農作物や食文化を利用するというよりは、皆でおいしいものをつくり、販売し、地域の名産として盛り上げていこう、という面が強いようである。そのため流行に左右され、毎年新たな料理が脚光を浴びるために、世間の注目が新たなものに流れ一過性のものになりがちである。

食の伝統や地域性については、1988年にファーストフードへの反対をきっかけに起こった、スローフード運動が良く知られている。地域の食材をいかした食文化の尊重や、子どもたちへの伝統食を中心とした食育など、食生活の質の向上を目指すものである。

このような状況のもと、滝沢市での特産物であるそばを利用した食文化を大切に、またそば打ちの技術を持つ高齢者のパワーを利用し、さらに子どもたちへの食育を視野に入れた、「地域おこし」を実践しているそば同好会を紹介する。

## 2. そば会の沿革

初期:

この、「上の山そば会」は、「上の山団地そば打ち同好会」としての活動を経て、現在の団体へ至る。

1998年に高橋（現会長）が手打ちそばを近所の友人に振舞ったことをきっかけとして、団地内でそば打ち同好会結成の要望があり、2002年に現在の前身である「上の山団地そば打ち同好会」を結成した。高橋によると、「団地という中で生活でも、妻

たち女性群はPTAなどを通じた交友が広がっていたが、それ比べて、男性は近隣の方とも面識がなく、働いて帰って寝るだけで顔も名前もわからないような状態で、地域の方々とのコミュニケーションがとれなかった。」そういったことから、徐々に地域の方との交流が始まった。顔見知りが増えていく中で、年越しそばなども団地内でのイベントとして定着していった2)。

中期:

人気が出てくると「上の山団地そば打ち同好会」立ち上げの要望があり、2002年から会員数35名で発足した。

第1回「上の山団地そば打ち同好会」総会（2002年6月）が開催され以下の条件での発足を確認した。

- ・会員 : 原則団地の居住者、会員の推薦者も歓迎
- ・年会費 : 1人1,000円、行事費用は都度徴収
- ・活動期間: 5年間に限定

同好会当時は、原則として、団地居住者、または団地居住者以外の場合には会員の推薦を受けた者のみ会員の条件としており、活動経費として会員から年会費、行事費用を徴収し、期間を5年間に限定して活動を行うことにした。

活動は、当初は会員が自分たちでそば打ちを学び、各々年越しそばを打つことを目的に活動を行っていたが、評判となり、団地内での新そば祭りの開催、滝沢村産業まつりへの出展等、次第に地域での活動を広げていった。

現在:

結成から5年後、当初の目的である、会員によるそば打ちとそれぞれが年越しそばを打つことができるという目的を達成したこと、地域の行事に参加し地域づくりに貢献できたこと、5年経過したことを理由として同好会は解散した。しかし、再結成を望む声が多く寄せられたため、現在の形である「上の山そば会」を形成し、新たに活動をスタートした。

## 3. 現在の「上の山そば会」の目的

上の山そば会は、そば打ちの技術、知識を学ぶとともに、

\*1 生活科学科食物栄養学専攻 \*2 上の山そば会会長 \*3 岩手県立大学地域連携室

そば文化の普及活動を積極的・創造的にを行うことを目的に設定し活動を行っている。大きく変わったところは、前述の目的のために「滝沢手打ちそば道場」という店舗を開設し、店舗でのそば提供による営業活動、手打ちそば指導、イベントへの出展等を行っている。イベントも初期、中期と比較して多様化している。それまでは、地域内での祭りや、役場主催の産業まつりに出店などが中心であったが、現在では、小さな子どもが多い行事などでは、そばよりも手法がかんたんな南部小麦を使用した“手抜きうどん”を教え、小・中学生、大学生などにもそば打ち教室を開催している。また、震災後は被災地支援も視野に入れた活動をしている。もっとも大きな変化としては後述するが、給与の算定をポイント制という形で導入した。それまではイベントの利益を皆で分配していたが、店舗を構えてからはポイント制による給与体系を取っている。

#### 4. 上の山そば会のユニークさ

上の山そば会は、①組織体制、②店舗経営方法、③地産地消の実施という点において、特徴がみられることから、以下紹介する。まず店舗の概観と内部を紹介する。



滝沢市役所近くにある店舗風景



沿岸の特産を店内で手数料なしで委託販売している。



店内でのそば打ち



メニュー

##### 4-1 組織体制

上の山そば会は、組織として会員制度を採用している。会員は、正会員と試食会員の2種類があり、正会員は年会費2000円でそば打ち、店舗の運営及び各種イベント行事への参加が可能である。

また、試食会員とは、一回500円を支払うと永久的に店舗において、そばを「100円引き」で食べることができる制度である。試食会員と同行した客も割引で食べることができる。いわば食べるサポーターとして会の活動を支援する。2013年12月現在での会員数は正会員90名、試食会員約600名である。

運営方法などの決定はすべて年1回の総会でされる。年度別行事報告、会計報告なども行われ組織的に運営されている。



2013年度総会風景

#### 4-2 会員による店舗の経営

そば会のユニークさの2点目として、会員による店舗の共同経営をあげた。共同経営とは店舗の運営に関しては、正会員が当番制でそば打ち、そばの提供、客への販売にあたる。給与支給は、ポイント制を導入している。すなわち、店舗参加は1ポイント、店舗外での行事参加は2〜3ポイントを日程などの勤務状況に合わせて付与し給与を計算する。(1ポイントは500円)

従業員としてそば打ち、厨房での調理、接客等を行う。

なお、店舗における提供メニューは、十割もりそば(600円)、もりそば(500円)等があるが、いずれも1食の値段が安い。これは、ポイント制によって人件費コストを抑えていることにより可能となっている。

#### 4-3 地産地消

上の山そば会は、100%の地産地消のサイクルを構築している。

滝沢市内の休耕地を借りて約8反歩のそば畑を所有しており、会員が種まきから収穫までを行うとともに、正会員である地元農家への委託栽培も行っている。これらは全て業者に頼らず自分たちで作業を行う。年に2回の新そば時期には「新そばまつり」も開催し、通常とは違うメニューも提供している。

つなぎの小麦については、岩手県産小麦(南部小麦)を購入して使用している。

地域で自ら生産し、消費する地産地消のサイクルを構築し継続的に実践している点は特徴的である。



そば道場近くのそば畑



会員によるそばの刈り取り

#### 5. 現在の主な活動

現在の主な活動は、店舗の経営とイベントへの出展である。

店舗の経営については、年1回の上の山そば会総会にて正会員へ報告することとしている。現在は赤字にならない程度に経営状況を維持している。

また、各種イベントにおけるそばの提供及びそば打ち教室の開催については、これまでに滝沢村産業まつり、シルバーフェア等への出店を行った。

##### 5-1 女子大生へのそば打ち教室

地元の大学生へのそば打ち教室を開催した。



学生へのそば打ち指導①



学生へのそば打ち指導②



そばのゆで方指導



### 学生の感想

- ・前から興味があったが、ちゃんとそば打ちができてよかった。
- ・小さいころ祖母がそばを打っていたのを思い出した。
- ・そばを打つ前はできるかどうか不安だったが、皆さんからやさしく指導していたので安心して取り組みました。
- ・自分が打ったそばを食べるのはとてもおいしい。小さいころより今のほうが充実感が大きい。
- ・これからも機会があればやってみたい。

### 5-2 小学生のそば打ち体験

滝沢市にある「うまっこパークいわて」でそば打ち教室を開催。



二人一組でそば打ちします



子どもの数と同じくらいの指導員

### 5-3 夏休み子ども会行事での活動

滝沢市内にあるシビックセンターで行われた子ども会行事はそのときの役員の考えで行事が決まる。今年は手作りというコンセプトで考えていた時、自分たちも地域の食材料とは知ってはいるが、核家族化が進み、さらに子どもの好きなパスタ料理などが食卓に上るようになった。子どもたちにも自分たちも、もう一度地域の食文化とその調理法を学習する機会となるのではと考えてお願いした。このような食に対する知識はこれから

も一生持ち続けてもらいたいということであった。参加者は親子・兄弟・友人たちを含めて50名近くが参加した。茹でている間の時間の活用法としては、子どもの発達過程に適合したかんたんな食育の話を、絵本や紙芝居を利用して有効活用することも考えられる。



今日の手順の説明



麺棒を使って延ばす



おいしくできました

## 参加者の感想

子ども：楽しかった、思っていたよりカンタン！

うどんは美味しかった。

うどんの作り方がわかった。

親：最初は参加するのをいやがっていた子どもが、作っているうちに楽しんできたようでよかった。成長に合わせた食育をしていただく機会があればいいです。

## 5-4 被災地での活動

2013 年 11 月週末の 2 日間、被災地でのそば打ち教室を開催した。滝沢の店内での沿岸特産物の販売は述べたが、実際に被災地でのそば打ち指導は初めてである。場所は宮古市田老地区の震災後避難所にもなっていた国民宿舎の敷地内で、以前開業していた焼き肉屋の建物を使用した。被災地でのそば打ち教室の目的のひとつは、被災された方々にそば打ちを楽しんでもらうことと、もうひとつは内陸文化であるそばを沿岸地域の方に広く知ってもらうことである。

広い岩手県では盛岡市などの内陸と、宮古市、釜石市などの沿岸地域での食文化の違いは良く知られているところである。

漁業中心の沿岸地域では海産物を中心とした食文化が育まれ、また寒い気候の内陸では雑穀や麺類の食文化を持つ。“わんこそば”をはじめとする麺類や、もち料理などの食文化もなじみである。

平成 25 年 11 月 16 日～17 日には、宮古市田老地区にて復興支援のそば打ち教室の開催には、2 日間で約 80 名の参加があった。そば打ち教室の参加者からは、

- ・とても楽しかったので 2 日間参加した
- ・打ち立てのそばはとても美味しい
- ・見本に比べると自分の切ったそば麺が太くなってしまい切るのが難しかった
- ・そば打ちは楽しい等の感想が寄せられた。
- ・偶然通りかかり、そば打ちを体験できることを知った。一度やってみたいと思っていたのでラッキーだったし楽しかった

一方、そば打ち教室の運営に参加した正会員からは、

- ・初日の活動が新聞に取上げられて嬉しかった
- ・2 日間参加してくれた人も複数いて嬉しかった
- ・おいしいと喜んでくれことがうれしい
- ・多くの人が参加してくれて、大変盛り上がった
- ・子どもも、中・高校生も、高齢者も年齢的に隔たりなく楽しんでもらえた

感想から参加者、運営側ともに満足度が高かったことがわかる。支援事業としてのみでなく、新しい人間関係が構築され、そば打ちを通じてお互いの交流を図ることが出来た。



田老会場にもそば屋の暖簾



初めての手打ちそば体験



おかわり！



ゆったりした会場

## 6. 上の山そば会の活動から期待できる効果

そば会を構成する正会員には高齢者の比率が高い。そば会からのひと月当たりの報償費は、運営参加の度合いにもよるが、1万円にも満たない会員がほとんどである。しかし会員は増加している。なぜ会員の増加続けるのか。

その原因として

- ① 生きがいとして
  - ・何よりも喫食者に喜んでもらえる
  - ・自分のそば打ちの技術が生かせる
  - ・自分でもひとさまの役に立つ
  - ・知らない人との交流ができる
  - ・通常とは違った居場所ができて気分転換になる
  - ・これからそば打ちを始め、新しい趣味にしたい
- ② 地域に対する社会貢献・
  - ・自分たちが打ったそばを食べてもらうことにより、そばの消費量が増え地域の休耕地の有効利用ができる。その結果、滝沢の活性化につなげられる
  - ・そばの味を食育の面から若い世代に伝えることにより、そば打ちの担い手を養成することができる
  - ・地域の伝統食の継承に貢献できる
  - ・そばの栽培により地域の休耕地の有効活用効できる
  - ・自分たちの特技を生かした被災地支援ができる
- ③ 経済効果として期待できる
  - ・高齢者の雇用創生
  - ・生産者と消費者を結びつける地産地消
  - ・そば粉をはじめとする特産品の開発・販売
  - ・滝沢地域の宣伝効果に寄与
  - ・滝沢そばが有名になれば市外・県外と問わず地域間交流が生まれる
- ④ その他の効果
  - ・新しい食文化の交流が生まれる、例えば岩手県内の内陸・沿岸地区での食文化が交流し、新しい食文化が形成される可能性がでてくる

## 7. 今後の活動と課題

滝沢のそば文化を普及するために「滝沢そばの郷（仮称）」を目指す。そのためには、会員の拡大はその基盤となる。また、そばの品質向上、売り上げの増収のためにそばメニューの開発、そば提供のイベント受注能力向上のために、その対応策を考える。また、そば会のHPを充実させてアクセス数の増加をはかる。さらに正会員従事者に対する給与の引き上げ、新たなイベント出店のために情報の収集、店舗運営上必要な従業員に対する食品衛生教育の徹底、地域面からは休耕地の増加に対する貢献、などそば会の今後の活動と課題も多い。

## 8. まとめ

いまや「食」は地域おこしの最大の旗手であり、各自治体でもその取り組みが盛んである。地産地消・食にまつわる活動は自

然発生的に生まれやすい。そしてその活動は泡沫的解消に至る場合も少なくない。そばという日常的な食べ物に付加価値をつけて地域おこしや伝統食の復権を目指すのもまた、困難さが伴う面もある。しかし、“高齢者の生きがい・絆づくり”、“赤字にならない程度の黒字を目指す”、“子どもたちへの食育”など緩やかな側面が多いのも、またこのそば会の目指すところであり、会員たちが普段の日常生活と変わらないところで、自らの心身の健康のために、社会貢献のためにという要素も重要な意味を持つことが可能であれば、それも継続の力となりうる。

これからも、この会の活動がその土地に根差した食材と食文化を大切にするとともに、新しい味を求める遊び心が“ふるさとの味”をさらに豊かにしてくれるだろう。いずれにしても、まず地元の人たちに親しまれ、食べ継がれていくことが、食による地域おこしの成功の鍵を握っていると考ええる。今後の無理のない継続を目指したい。

<http://www.tacmap.jp/company/249>（そば道場HPアドレス  
滝沢村企業情報マップより）

### 引用・参考文献

- 1) フリー百科事典『ウィキペディア（Wikipedia）』（2013/10/14 15:36 UTC 版）
- 2) 樹の森出版：森のクラス会：私の交遊録：p46 VOL3 高橋盛佳 2002 春号
- 3) 諸富徹 「地域再生の新戦略」中央公論社 2010
- 4) 立川實之・服部真治 「食によるまちおこし事例研究―都市型観光の地域ブラン化戦略」 2006 八王子市役所